# Sommaire

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ..... 45
2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT ... 46
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE ..... 47
4. UTILISATION ..... 47
5. VOTRE CUISINIERE ..... 48
6. AVANT L'INSTALLATION ..... 48
7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL ..... 49
8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON ..... 51
9. UTILISATION DU FOUR ..... 52
10. ACCESSOIRES DISPONIBLES ..... 54
11. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE ..... 55
12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... 57
13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE ..... 58
14. INSTALLATION DE L'APPAREIL ..... 59
15. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ ..... 62
16. OPERATIONS FINALES ..... 64

***INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et des opérations de nettoyage et d'entretien adaptées à l'appareil.*

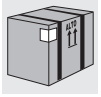
***INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR :** elles s'adressent au technicien qualifié qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en marche et les essais de l'appareil.*

*Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com*

# 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET A PORTEE DE MAIN PENDANT LA DUREE DE VIE DE LA CUISINIERE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNEES AVANT D'UTILISER LA CUISINIERE. CONSERVER EGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST A ETE FABRIQUE POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.

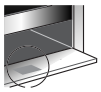
NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER L'ENVIRONNEMENT.



NE PAS LAISSER LES DECHETS D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT DOMESTIQUE. SEPARER LES DIFFERENTS MATERIAUX RECUPERES ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE DIFFERENCIEE LE PLUS PROCHE.

CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RECOLTE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.

NE PAS OBSTRUER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT. **N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.**

ENLEVER TOUTES LES ETIQUETTES AMOVIBLES ET LES PELLICULES DE PROTECTION À L'EXTERIEUR ET A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL.

EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.
UTILISER DES PRODUITS NORMAUX POUR L'ACIER, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT EVENTUELLEMENT D'USTENSILES DE BOIS OU DE MATIERE PLASTIQUE.
RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE CHAMOIS.
EVITEZ DE LAISSER SECHER A L'INTERIEUR DU FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS À BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). S'ILS SECHENT TROP LONGUEMENT, ILS RISQUENT D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.

***LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE** EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES OU DECOULANT DE L'ALTERATION MEME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIECES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.*

## *2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT*

Pour l'emballage de nos électroménagers nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l'adresse des centres de récupération, de recyclage et d'élimination.

Ne laissez pas traîner l'emballage ni des parties de ce dernier. Ils pourraient constituer un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Prenez également soin d'éliminer correctement votre ancien appareil.

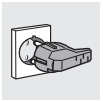
**Important :** remettre l'appareil à l'entreprise locale autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés.

Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagées avant que le service compétent retire l'appareil ménager.

Avant de jeter votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les clayettes dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, couper le câble de branchement au réseau électrique et l'enlever avec sa fiche.

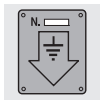
## 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

BRANCHEMENT ELECTRIQUE : SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RELATIVES AU GAZ ET A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE ET AUX CONDITIONS REQUISES DE VENTILATION.
DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI PRESCRIT QUE L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DE TOUS LES APPAREILS ELECTROMENAGERS FONCTIONNANT A GAZ DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES ET AUX REGLEMENTS EN VIGUEUR.
LES INSTALLATEURS S'ENGAGENT A TRAVAILLER SELON DES STANDARDS OPTIMAUX.
LES APPAREILS ELECTROMENAGERS A GAZ ET ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



LA FICHE RELIEE AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.
LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.
**NE JAMAIS DEBRANCHER LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.**

**CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE INSTALLE SUR DES PLATES-FORMES SURELEVEES.**



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE.

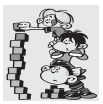
APRES L'INSTALLATION, CONTROLER L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENIR VOTRE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.
**NE CHERCHEZ JAMAIS A REPARER L'APPAREIL VOUS-MEME.**

**NE PAS PLACER** SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.

**NE PAS UTILISER** DE CASSEROLES OU DE POELES DONT LE DIAMETRE DEPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.

NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLENCHER.

**EN COURS D'UTILISATION, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD.** ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDIT DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU NSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.

APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR 0 (ETEINTS).

AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.

## 4. UTILISATION

CET APPAREIL A ETE CONÇU POUR REMPLIR LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT DES ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST CONSIDEREE COMME IMPROPRE.

*Le fabricant decline toute responsabilite en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causes par le non respect des prescriptions susmentionnees ou decoulant de l'alteration meme d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pieces de rechange non d'origine.*

## 5. VOTRE CUISINIERE

1 PLAN DE CUISSON

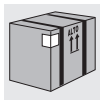
2 PANNEAU DE COMMANDES

3 FOUR PRINCIPAL / FOUR

4 FOUR AUXILIAIRE

5 COMPARTIMENT CHAUFFANT POUR ALIMENTS

## 6. AVANT L'INSTALLATION



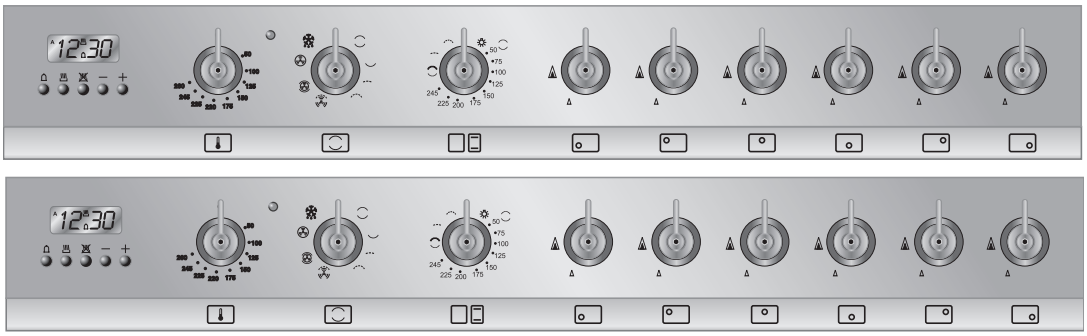
Ne pas laisser les dechets de l'emballage dans l'environnement domestique. separer les différents materiaux d'emballage et les remettre au centre de recolte differenciee le plus proche.

Afin d'éliminer tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations concernant le nettoyage, voir la section “12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.

Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximum et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.
Après une coupure de courant électrique, l'afficheur du four clignote par intermittence en indiquant 0:00. Pour effectuer le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".

## 7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les témoins sont visibles sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.



THERMOSTAT DU FOUR

MANETTE DE FONCTIONS

BRULEUR AVANT GAUCHE

BRULEUR AVANT GAUCHE

BRULEUR ARRIERE GAUCHE

BRULEUR ARRIERE CENTRAL

BRULEUR AVANT CENTRAL

BRULEUR ARRIERE DROIT

BRULEUR AVANT DROIT

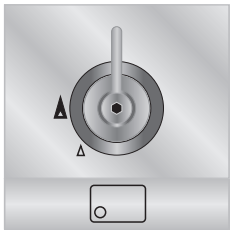
*Avant d'utiliser le four/four principal, s'assurer que le programmeur électronique affiche le symbole ; voir le paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".*

### MANETTE COMMANDE BRULEURS DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la flamme, enfoncez et tourner ce manette dans le sens antihoraire en le positionnant sur la flamme minimum.

Pour régler l'intensité de la flamme, tourner la manette entre le maximum () et le minimum ().

Pour éteindre le brûleur, remettre la manette sur la position .



### MANETTE FONCTIONS

Les différentes fonctions du four électrique s'adaptent aux différents modes de cuisson.

Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par la manette du thermostat.

RESISTANCE SUPERIEURE ET INFERIEUR

RESISTANCE INFERIEURE

ELEMENT GRIL LARGE

ELEMENT GRIL

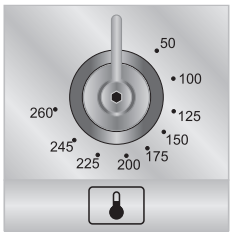
ELEMENT GRIL + VENTILATION

RESISTANCE SUPERIEURE ET INFERIEURE + RESISTANCE VENTILEE

RESISTANCE VENTILEE

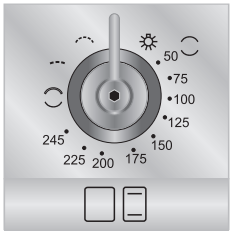
FONCTION DECONGELATION

## MANETTE DU THERMOSTAT




Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens horaire et le positionner sur la valeur désirée, comprise entre **50**° et **260**°C.
Le voyant s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement.
Ce voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte.
Il clignote régulièrement pour signaler que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.

## MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR AUXILIAIRE




Pour choisir la température de cuisson, tourner la manette dans le sens horaire et le positionner sur la valeur désirée, comprise entre **50**° et **245**°C.
Le voyant s'allume pour signaler que le four est en phase de réchauffement.
Le voyant s'éteint pour indiquer que la température programmée a été atteinte.
Il clignote régulièrement pour signaler que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.

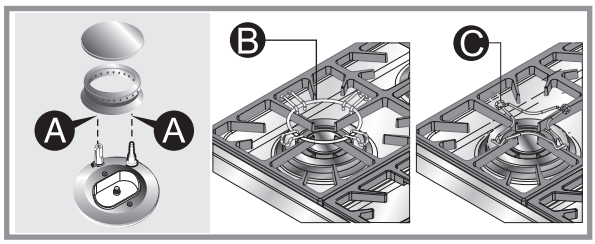
- FONCTION ECLAIRAGE
- RESISTANCE SUPERIEURE ET INFERIEURE
- RESISTANCE INFERIEURE
- ELEMENT GRIL
- ELEMENT GRIL LARGE

# 8. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

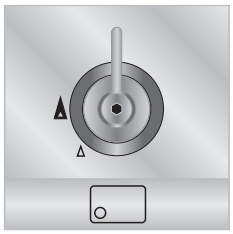
## 8.1 Allumage des brûleurs du plan

*Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples. Avant d'allumer les brûleurs, **soulever le couvercle en verre** ; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre qu'ils refroidissent.*

*La grille B en option est utilisée pour les récipients de type “wok” (poêle chinoise). Afin éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est dotée d'une grille rehaussée C à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm. Le réducteur de grille C fourni en accessoire doit être utilisée pour les petits récipients.*




En dessous de chaque manette est indiqué le brûleur auquel il correspond. L'appareil est doté d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme minimum ▵, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir la manette enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est suffisamment chaud.
Répéter cette opération en maintenant la manette n enfoncé plus longtemps. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.

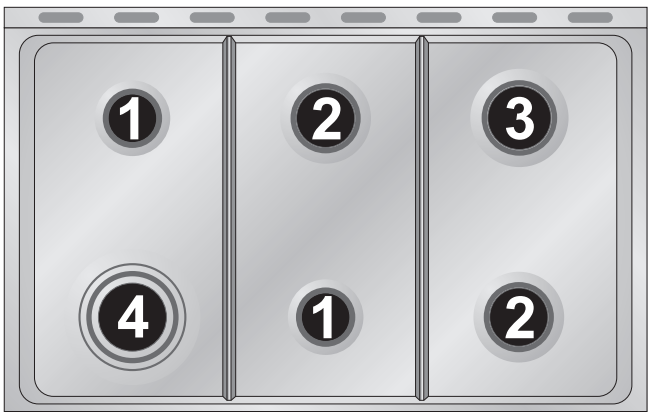


*Sur les modèles dotés de thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité interviendra et bloquera l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert.*

## 8.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Pour assurer un rendement optimal des brûleurs et une consommation de gaz minimale, il faut utiliser des casseroles dotés de couvercle et proportionnés au brûleur, de façon à éviter que la flamme ne vienne au contact des parois (voir paragraphe “8.3 Diamètre des récipients”). Au moment de l'ébullition, réduire la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, pour éviter de brûler ou d'abîmer le plan, toutes les casseroles et les poêles doivent être placées à l'intérieur du périmètre du plan de cuisson. Tous les récipients doivent reposer sur un fond plat et régulier. Faire attention en utilisant des graisses ou de l'huile qui pourraient s'enflammer en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermer la manette de commande et réessayer de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.

## 8.3 Diamètre des récipients




| BRULEURS | Ø min. et max. (en cm) |
|---|---|
| 1. Auxiliaire | 12 - 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 - 24 |
| 3. Rapide | 18 - 26 |
| 4. Ultra-rapide | 18 - 26 |

# 9. UTILISATION DU FOUR

*Avant d'utiliser le four/four principale, s'assurer que le symbole apparaisse sur l'afficheur.*

*En cours d'utilisation, l'appareil devient très chaud. pour toute opération, il est conseille de mettre des gants isolants.*

## 9.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et le gril pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments. Suite à une coupure de courant électrique, l'afficheur du four clignote par intermittence en indiquant 0:00. Pour effectuer le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE".

*Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux dispositions des réglementations en vigueur.*

*Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium pour y poser les casseroles ou les plats et éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*

*Lorsqu'on utilise simultanément les deux fours, des problèmes pourraient se vérifier concernant les cuissons délicates.*

*Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson. La ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement lorsque l'on ouvre la porte puis reprend à la fermeture.*

## 9.2 Ventilation de refroidissement

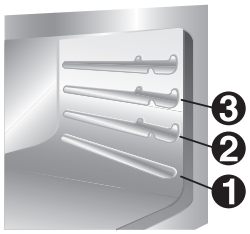
Un système de refroidissement se met en marche quelques minutes après l'allumage du four. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort su dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.

## 9.3 Utilisation du gril électrique

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer en fin de cuisson des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de gril statique / et positionner la manette du thermostat à la température maximale. La fonction de gril ventilé (seulement sur certains modèles) permet d'effectuer de véritables cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur de l'aliment. Pour ce type de cuisson, sélectionner la fonction de gril ventilé et positionner la manette du thermostat à la température de cuisson idéale (ne pas dépasser 200° C).

## 9.4 Utilisation du gril

*Une fois l'allumage effectué confirmé par le voyant rouge, laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.*
*Les aliments doivent être assaisonnés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four.*
*Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :*



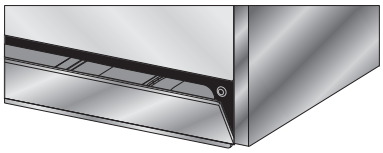

| ALIMENTS | HAUTEUR DE RAIL |
|---|---|
| Viandes plates et fines | 3 |
| Rôti roulé | 2 - 3 |
| Volaille | 2 - 3 |

## *9.5 Avertissements*

- *La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.*
- *Dans les modèles dotés d'un four électrique, les cuissons au gril et gril + tournebroche doivent être effectuées la porte fermée.*
- *Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé.*
- *Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants hors de portée de l'appareil.*
- *Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, un des plats fournis en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.*
- *Pendant la cuisson, ne pas recouvrir le fond du four de feuilles d'aluminium pour y poser des casseroles ou de plats et éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.*
- *Pendant l'utilisation du four, extraire de leur compartiment toutes les plaques et les grilles inutilisées.*

## *9.6 Compartiment de rangement (seulement sur certains modèles)*

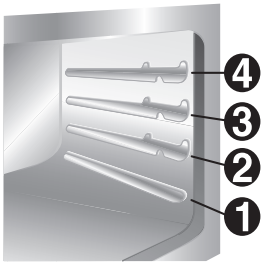
Le compartiment de rangement se trouve en bas de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant sur le haut de la porte.
N'y disposer en aucun cas de matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l'appareil.



*Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.*

## *10. ACCESSOIRES DISPONIBLES*

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.



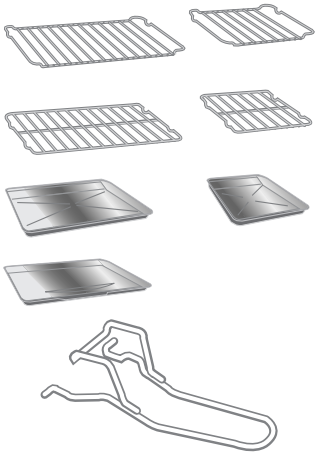

**Grille de four :** elle sert à la cuisson de mets dans des récipients plats, tartes, rôtis ou aliments cuisant sur une grille fine.

**Grille pour plat :** elle sert à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson de mets susceptibles de couler.

**Plat four :** elle permet de récupérer des graisses écoulées des plats posés sur la grille supérieure.

**Plat pâtisserie :** pour la cuisson de tartes, pizzas et gâteaux.

**Pince en tube rond chromé :** permet de sortir à chaud les grilles et les plats.

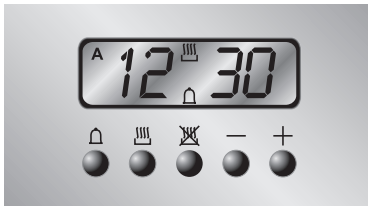


*Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.*

***Accessoires sur demande***
*Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de commander des accessoires en option.*

# 11. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

*Sur les cuisines à double le four, le programmateur électronique ne commande que le four principal.*




**LISTE DES FONCTIONS**

TOUCHE DE MINUTERIE

TOUCHE DE FIN DE CUISSON

TOUCHE DE DUREE DE CUISSON

— TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR

\+ TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

## 11.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou encore après une coupure d'électricité, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant 0:00. Enfoncer simultanément les touches et , puis les touches — ou + : Le temps augmentera ou diminuera d'une minute par pression.

*Avant tout réglage du programmateur, activer la fonction et la température désirées.*

## 11.2 Cuisson semi-automatique

Ce réglage permet uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres 0:00 ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation — ou + pour programmer la durée de cuisson. Relâchez la touche : le décompté de la durée de cuisson programmée débute aussitôt ; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

## 11.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four en mode automatique.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et indique les chiffres 0:00 ; la maintenir enfoncée tout en agissant sur les touches de variation — ou + pour programmer la durée de cuisson.

En appuyant sur la touche le cadran affichera la somme de l'heure actuelle et de la durée de cuisson : la maintenir enfoncé tout en agissant sur les touches de variation de la valeur — ou + pour régler l'heure de fin de cuisson.

Lorsque l'on relâche la touche , le décompte programmé commence et le cadran affiche l'heure actuelle et les symboles **A** et .

*Une fois le réglage effectué, pour voir le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche ; pour l'heure de fin de cuisson, sur la touche . La programmation de valeur incohérente est logiquement impossible (par ex. une durée de cuisson allant au-delà de l'heure de fin de cuisson programmée ne sera pas acceptée par le programmateur).*

### 11.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore intermittent est émis.

Une fois ce signal arrêté, le cadran indique l'heure actuelle ainsi que le symbole , qui signale le rétablissement du mode manuel du four.

### 11.5 Minuterie

Le programmateur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche  des chiffres 0:00 sont affichés sur le cadran; la maintenir enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur — ou +.. Lorsque l'on relâche la touche  le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole.

*Une fois le réglage effectué, pour visualiser le temps restant, appuyer sur la touche .*
*L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four à la fin du temps programmé.*

### 11.6 Réglage du volume de la sonnerie

La sonnerie dispose de 3 niveaux de volume différents.

Pour le modifier, appuyer sur la touche — à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.

### 11.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie s'arrête automatiquement au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches  et . Pour éteindre l'appareil, remettre les manettes en position 0.

### 11.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de fonction à annuler tout en agissant sur les touches de variation de la valeur — ou + pour atteindre la valeur 0:00. L'annulation de la durée sera interprétée par le programmateur comme une fin de cuisson.

### 11.9 Modification des données saisies

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit pour cela de maintenir la touche de fonction enfoncée tout en agissant sur les touches de variation de la valeur — ou +.

# 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

***Avant toute intervention, débrancher le four.***

***Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer cet appareil.***

## 12.1 Nettoyage de l'acier inoxydable

*Pour une bonne conservation de l'acier inoxydable, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.*

## 12.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que des** produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.
**Mode d'emploi :** versez le produit sur un chiffon humide et le passez sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

## 12.3 Tâches ou résidus de nourriture

Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utiliser des produits normaux pour l'acier, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Evitez de laisser sécher dans le four des résidus d'aliments à base de base sucre (tels que la confiture). Elles risquent, si elles sèchent trop longtemps, d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

## 12.4 Nettoyage du four

*Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Extraire toutes les parties amovibles.*

Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.

## 12.5 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utiliser du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

*Durant les opérations de nettoyage, essuyer soigneusement l'appareil pour éviter que les éventuelles coulées de détergent et d'eau ne compromettent le bon fonctionnement et l'esthétique de l'appareil.*

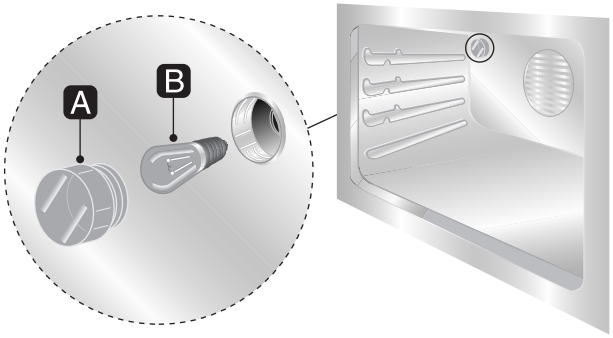
# 13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.

*Avant toute intervention, débrancher le four.*

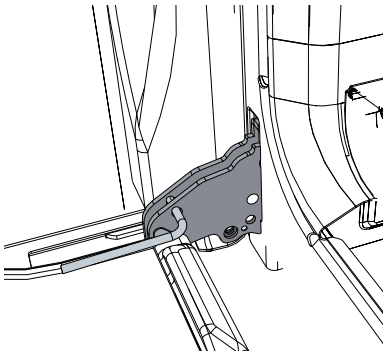
## 13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever la goupille de protection **A** en le dévissant de gauche à droite ; remplacer l'ampoule **B** par une autre du même type (25 W). Remontez la goupille de protection **A**.

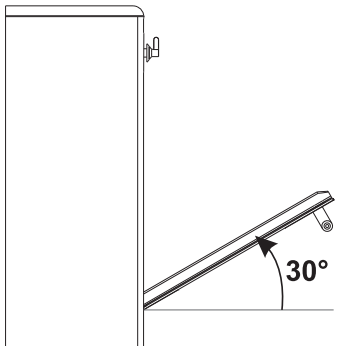



***N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).***

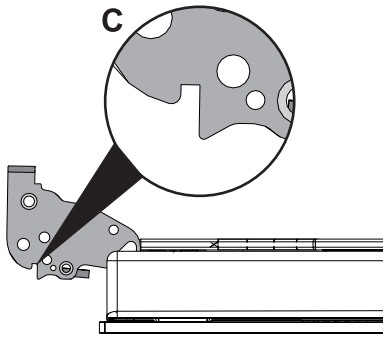
## 13.2 Démontage de la porte



Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



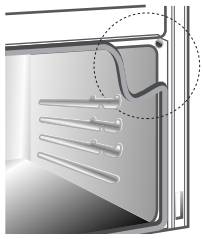

Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.




Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.

## 13.3 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.



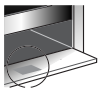
## 14. INSTALLATION DE L'APPAREIL

*L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur.*
*Il peut être installé contre des parois, l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimum de 5 cm du côté de l'appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d'installation. Les meubles suspendus ou hottes aspirantes positionnées au-dessus du plan de travail doivent être à une distance minimum de 75 cm de celui-ci.*

A) Appareil encastré

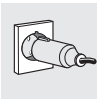
B) Pose libre

### 14.1 Branchement électrique



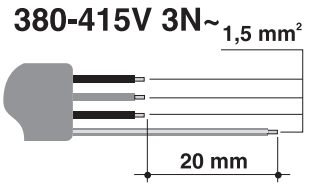
S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être facile d'accès et proche de l'appareil.

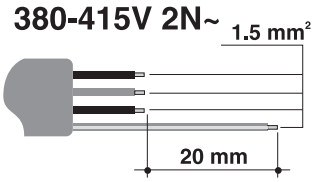


Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter d'employer des adaptateurs qui pourraient causer une surchauffement.

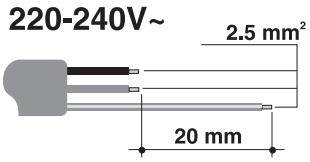
*Fonctionnement à **380-415V3N~** : utilisez un câble pentapolaire de type H05V2V2 (câble de 5 x 1,5 mm$^2$).*




*Fonctionnement à **380-415V3N~** : utilisez un câble tétrapolaire H05V2V2 (câble de 4 x 1,5 mm$^2$).*




*Fonctionnement à **220-240V~** : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2 (câble de 3 x 2,5 mm$^2$).*




*L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher à l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.*

***LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE** EN CAS DE DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES*

## *14.2 Aération des locaux*

L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.

## *14.3 Évacuation des produits de la combustion*

L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficace nécessite une conception soigneuse par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. À la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

## *14.4 Branchement gaz avec tube souple*

**ATTENTION**: observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

FR

**Important.**

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

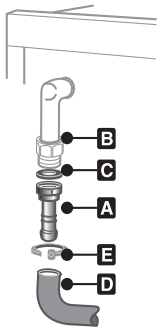
- **Arrêté du 2 août 1977** Règles Techniques et de Sécurité applicables aux Installations de gaz combustible et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur de bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- **Norme DTUP 45-204** Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1 - Installations de gaz - Avril 1982 + additif n° 1 Juillet 1984).
- **Règlement Sanitaire Départemental** Pour les appareils raccordés au réseau électrique.
- **Norme NF C 15 – 100** Intallations électriques à basse tension - Règles.

*LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX EN CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ETRE REALISE QUE SI LE TUYAU PEUT ETRE INSPECTE SUR TOUTE SA LONGUEUR.*

### 14.4.1 Branchement pour gaz naturel

FR

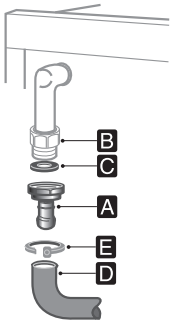
Si votre installation est ancienne, vous pouvez utiliser un tube souple conforme à la Norme NFD36-102. Visser l'embout **A** à l'extremité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étancheité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout **A** avec des colliers **E** de securité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil est installé isolé.




### 14.4.2 Branchement pour gaz butane-propane

FR

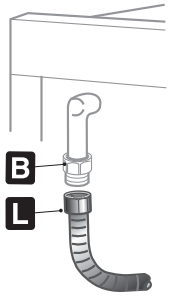
Pour le butane utliser un régulateur de pression sur la bouteille conforme à laNorme en vigueur et un tube souple conforme à la Norme XPD36-110. Visser l'embout **A** à l'extremité du tuyau **B** de l'appareil en interposant le joint d'étancheité **C**, enfiler avec soin le tube souple **D** et fixer le tube à l'embout avec des colliers **E** de securité. Le tube souple ne peut être utilisé que si l'appareil estinstallé isolé ou si le tube est visible sur toute la longueur. Pour le propane, voir le paragraphe “2.4.3 Branchement avec flexible en acier”.




### 14.4.3 Branchement avec flexible en acier

FR

Le raccordementau gaz peut être fait avec un tuyau flexible en caoutchouc(Norme NFD36-100, NFD36-103 pour gaz méthane; Norme XPD36-112 pour gaz butane) ou avec un tuyau flexible métallique (Norme NFD36-121 pour gaz méthane; Norme NFD36-125 pour gaz liquide). Si l'on utilise un tuyau flexible en caoutchouc, observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important". Le raccord sur l'appareil est fileté ½” gaz mâle.



# 15. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

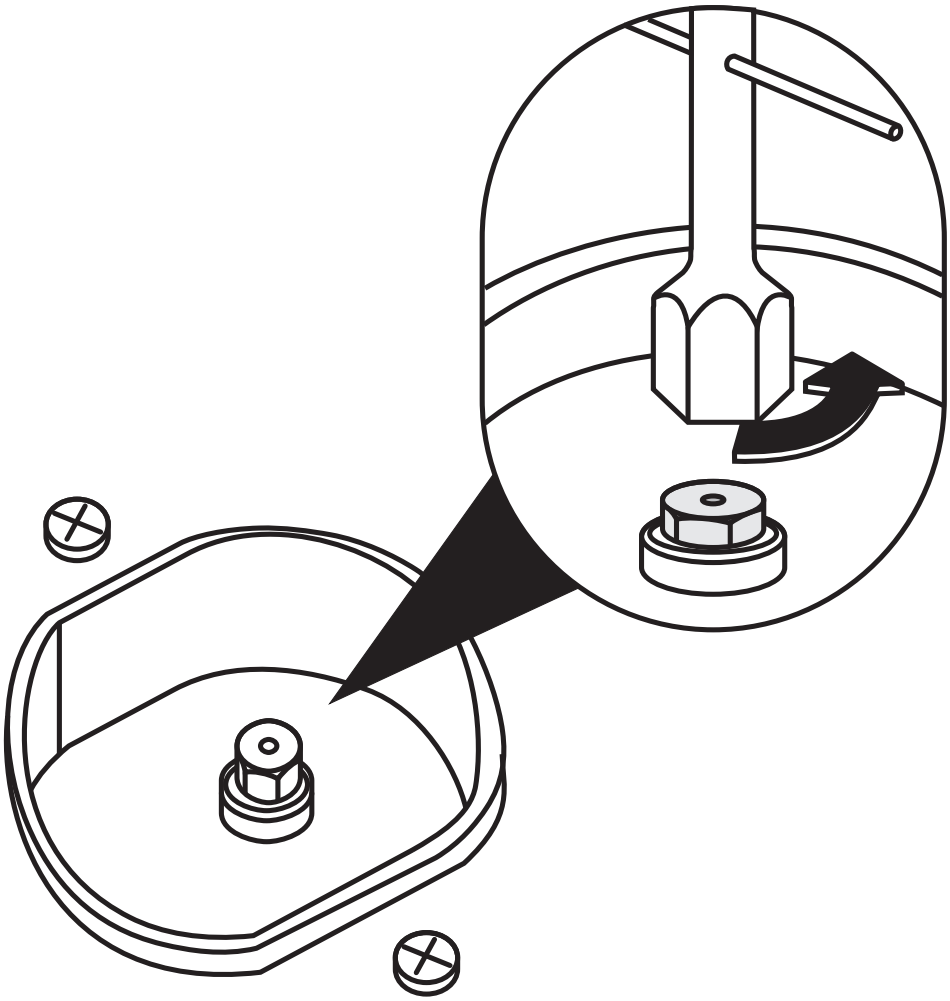
*Avant toute intervention, débrancher le four.*

Le plan de cuisson de la cuisinière est réglée au **gaz naturel G20/G25** (2E+) à la pression de 20/25 mbars. Par ailleurs, il faut remplacer l'oeillet-guide du tuyau par celui approprié fourni en équipemen. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les brûleurs, et ensuite, il faut régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, il faut suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

## 15.1 Remplacement des injecteurs du plan de cuisson

Cette intervention ne nécessite pas de réglage de l'air primaire.

1 Enlever les grilles, tous les chapeaux et toutes les couronnes ;
2 avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
3 procéder au remplacement des injecteurs des brûleurs en fonction du type de gaz à utiliser et de la façon décrite au paragraphe “15.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs” ;
4 bien remettre en place les brûleurs dans leurs logements.

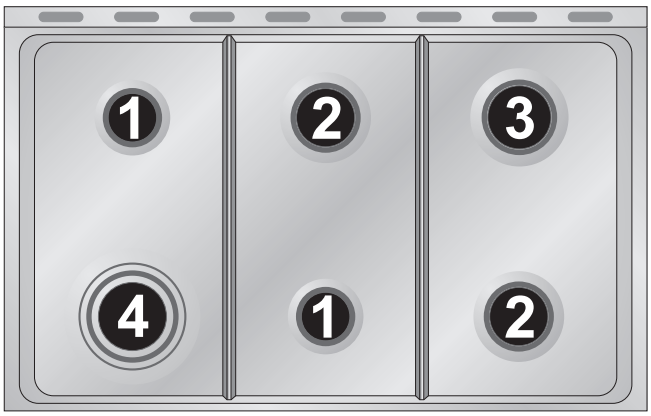


### *15.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs*

| **Brûleurs** | **Puissance thermique nominal (kW)** | **GAZ LIQUIDE – G30/G31** 28/37 mbars | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **Diamètre injecteur 1/100 mm** | **Puissance réduite (W)** | **Puissance g/h G30** | **Puissance g/h G31** |
| Auxiliaire | 1.05 | 50 | 400 | 76 | 75 |
| Semi-rapide | 1.8 | 65 | 500 | 131 | 129 |
| Rapide | 3.0 | 85 | 800 | 218 | 214 |
| Ultra-rapide | 3.9 | 100 | 1600 | 284 | 279 |

| **Brûleurs** | **Puissance thermique nominal (kW)** | **GAZ METHANE – G20/G25** 20/25 mbars | |
|---|---|---|---|
| | | **Diamètre Injecteur 1/100 mm** | **Puissance réduite (W)** |
| Auxiliaire | 1.05 | 72 (X) | 400 |
| Semi-rapide | 1.8 | 97 (Z) | 500 |
| Rapide | 3.0 | 115 (Y) | 800 |
| Ultra-rapide | 3.9 | 135 (K) | 1600 |

### *15.3 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson*




| **BRULEURS** | **ø min et max (en cm)** |
|---|---|
| 1. Auxiliaire | 12 - 14 |
| 2. Semi-rapide | 16 - 24 |
| 3. Rapide | 18 - 26 |
| 4. Ultra-rapide | 18 - 26 |

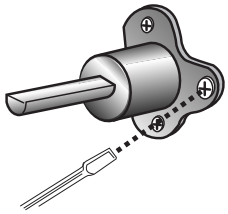
## 16. OPERATIONS FINALES

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionner les couronnes, les chapeaux de brûleurs et les grilles.

*Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacer l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.*

### 16.1 Réglage minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz méthane

Allumer le brûleur et le mettre en position minimum ⍙. Extraire la manette du robinet de gaz et agir sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière. Remonter la manette et vérifier la stabilité de la flamme du brûleur (si l'on tourne rapidement la manette du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répéter cette opération pour tous les robinets.



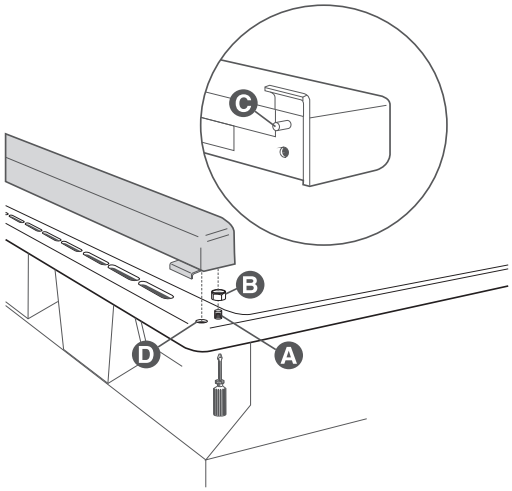
*Sur les modèles à thermocouple, maintenir la manette enfoncé en position minimum pendant environ 1 minute pour que la flamme reste allumée et activer le dispositif de sécurité.*

### 16.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour gaz liquide

Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet dans le sens horaire. Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits au paragraphe “15.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs”. Une fois le réglage terminé, remettre en place la fermeture de protection du by-pass avec du vernis à ongles ou un autre adhésif.

### 16.3 Montage du dosseret

- Dévisser les écrous **B.**
- Positionner le dosseret sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixer le dosseret sur le plan en vissant les vis **A**.




### 16.4 Mise en place et nivellement de l'appareil (selon les modèles)

Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre l'appareil à niveau au sol grâce aux quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol. en fonction du modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160mm. Ces hauteurs indiquent la distance partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).